



O S T E R I A G R A N D E

*Si va a cena fuori per godere di bellezza e benessere,
e per lasciarsi guidare nei percorsi del piacere e del gusto.*

Degustazione a mano libera dello Chef

Freehand tasting menu by the Chef

120

Percorso di vini in abbinamento

Wine pairing

55



CRU®
CAVIAR



Le Nostre Colline

Piatto di Benvenuto

Amuse bouche

Tartare di vitello, senape, salsa verde 18

Veal tartare, mustard, green sauce

Fusilloni della Valdorcia, pomodoro, peperoni, carpaccio di vitello 20

Valdorcia Fusilloni pasta, tomato, peppers, veal carpaccio

Nana; petto, filetto, albicocca, cipolla borrettana broulè 30

Duck: breast, fillet, apricot, onion

Tiramisù scomposto, caffè, cacao 9

Deconstructed tiramisù, coffee, cocoa

Percorso Degustazione

Tasting menu

65

Percorso di vini in abbinamento

Wine pairing

45

I Nostri Mari

Piatto di Benvenuto

Amuse bouche

Polpo del Mediterraneo, soia, arancia

19

Mediterranean octopus, soya, orange

Riso carnaroli 12 mesi, basilico,
caviale, grue, cipolla bianca

24

Carnaroli rice aged 12 months, basil, caviar, cocoa, onion

Ricciola, patate novelle, bisque, taccole

29

Amberjack fish, novelle potatoes, bisque

Gelato artigianale

9

Homemade icecream

Percorso Degustazione

Tasting menu

75

Percorso di vini in abbinamento

Wine pairing

45

I Nostri Qorti

Piatto di Benvenuto

Amuse bouche

Uovo, tartufo estivo, formaggio stagionato, mais 17

Egg, seasonal truffle, aged cheese, mais

Pici tirati a mano, crema di
Aglione di Valdichiana, oro 23

Homemade pici pasta, Aglione white cream, gold

Melanzana cotta, salsa guacamole,
nociola, cipolle, curry 19

Cooked eggplant, guacamole sauce, hazelnuts, onion, curry

Spuma al cioccolato, frizzante, fava Tonka 12

Chocolate foam, tonka bean

Percorso Degustazione

Tasting menu

55

Percorso di vini in abbinamento

Wine pairing

45